

Deculturar os índios para torná-los Índio: arqueologia e arqueobotânica como expedientes disciplinares para restaurar os índios plurais na formação cultural brasileira

Archeology and Archaeobotany as disciplinary expedients to restore plural Indians in Brazilian cultural formation

Carlos Alberto Dória¹

O mito original da culinária brasileira nos diz que seu processo de formação começa em 1500, com o consumo gradativo de uma alimentação “miscigenada”. Ele nega que haja cozinha que possa ser chamada “brasileira” antes do descobrimento. Em outras palavras, lhe é indiferente o que os índios comiam. Assim, uma moderna consciência descolonizada precisa reconstruir o passado arqueológico de centenas de povos originais como substrato básico a partir do qual se formou a culinária atual – considerando o comer indígena em suas diferenças culturais, regionais e locais anteriores à chegada dos portugueses.

A arqueologia dos povos pré-coloniais brasileiros teve enorme impulso atualmente, bem como seu ramo denominado arqueobotânica que se aproxima da biologia e tende a configurar-se como devotada a um objeto de estudo próprio que enfatiza as relações dos grupos humanos pré-coloniais com o meio ambiente circundante, permitindo mesmo descrever e datar as dietas correspondentes a partir de micro-restos vegetais (fitólitos, grãos de pólen, grãos de amido), fornecendo evidências das práticas agrícolas e de domesticação de vegetais em vários locais da América do Sul que remontam a 7.000 anos Antes do Presente (AP).

Pela falta desses conhecimentos, muitas espécies domesticadas pelos índios em tempos passados (como pupunha, abiu, ananás, mandiocas, milho, abóboras, amendoim, a formação de castanhais etc.), bem como a produção de variedades suas, foram tomadas como produtos naturais e não construções culturais.

A naturalização das espécies correspondeu a uma forma particular de deculturação dos indígenas. O caso do milho é especialmente notável, pois embora tenham cultivado mais de 10 variedades suas, e predominando no imenso território da Paulistânia, a historiografia romântica, por exemplo, o atribuía exclusivamente aos povos da cordilheira, restando aos brasileiros a “genuína” mandioca (Varnhagen e outros).

Esse processo foi ainda mais longe, como se lê em Gilberto Freyre e em Câmara Cascudo que os índios não conheciam o doce – que, sabemos, é um sabor básico, isto é, percebido pela fisiologia humana independentemente de sua produção industrial –, atribuindo sua emergência na cultura brasileira à agroindústria do açúcar (fato sobejamente contestado pelo antropólogo Martín Cesar Tempass, em *Quanto mais doce melhor. Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani*, de 2010).

Do mesmo modo, há um complexo processo “escondido” que diz respeito à hierarquia original entre as carnes, com sua total subversão e a imposição da galinha, do porco e, finalmente, dos bovinos à dieta colonial – incluindo-se aí seus derivados, como o leite e os ovos –, silenciando gradativamente a preferência pelas carnes de caça, por si só diferentes entre os vários grupos indígenas, apesar de algumas persistirem na dieta popular até hoje (notadamente a paca, o tatu e o mocó, além de várias aves).

Por fim, atribui-se ao indígena um só processo de cocção – o moquém –, desdenhando-se das formas ricas e variadas de utilização do fogo, como as brasas (sob e sobre os alimentos) e as cinzas.

Assim é possível e desejável ampliar o estudo da alimentação brasileira em direção às suas raízes pré-coloniais e para o processo de deculturação que se seguiu à conquista, igualando todos os povos tribais no “Índio” mítico da historiografia romântica e daquela que a seguiu.

Palavras-chave: deculturação; etnologia; arqueologia; arqueobotânica; cozinha brasileira.

Keywords: deculturation; ethnology; Archeology; Archaeobotany; Brazilian cuisine.

¹ Doutor e pós-doutor em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), especializou-se na área de Sociologia da Alimentação, sendo autor de livros como *Formação da culinária brasileira* (2014) e, em parceria com Marcelo Corrêa Bastos, *A culinária caipira da Paulistânia* (2018). Mantém o blog *e-BocaLivre*, focado na temática, e a coluna Tarja Preta, sobre a indústria e as políticas atuais de agrotóxicos, no blog *Nocautê* de Fernando Morais. No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda “Interdisciplinaridade na pesquisa em alimentação”.